И. В. Степанова, С. Б. Кабаченко

ЦВЕТЫ, БУКЕТЫ и ФИГУРКИ из ОВОЩЕЙ и ФРУКТОВ

ВЫРЕЗАЕМ
УКРАШАЕМ
ЕДИМ

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Свежие идеи для изготовления и украшения блюд! Астры, гвоздика, колокольчик, лилии, маки, маргаритки, одуванчики, пионы, розы, хризантемы, тюльпаны, фиалки — вы сможете вырезать из овощей и фруктов практически любой цветок или даже целый букет и поместить его в вазу из дыни или тыквы. А забавные фигурки животных — динозавр, заяц, белочка, птичка, обезьянка — из обычных овощей и фруктов помогут сделать незабываемым детский праздник или семейную трапезу.

Все, что нужно, — это нарвать и уложить необходимые продукты в соответствии с пошаговыми инструкциями и красочными фотографиями.

-
- ВВЕДЕНИЕ
- АСТРЫ
- БЕЛЫЕ ЦВЕТЫ
- ВАЗА С ХРИЗАНТЕМАМИ
- ВАЗА ИЗ ТЫКВЫ
- ГВОЗДИКА
- КАЛЛЫ
- КОЛОКОЛЬЧИК
- ЛИЛИИ
- МАКИ
- МАРГАРИТКИ
- ОДУВАНЧИКИ
- ПИОНЫ
- РОЗЫ
- СВАДЕБНЫЙ БУКЕТ
- СКАЗОЧНЫЙ ЦВЕТОК
- ТЮЛЬПАНЫ
- ФИАЛКИ
- ХРИЗАНТЕМА ИЗ ЛУКА
- ЧЕРНАЯ РОЗА
- БЕЛОЧКА
- ДИНОЗАВР
- ДРАКОН
- ЗАЯЦ ИЗ ОГУРЦА
- ЗАЯЦ ИЗ ПЕРЦА
- КОТ
- ЛЯГУШКА
- МАМОНТ

- МЕДУЗА
- МИШКА
- ПЕТУШОК
- ПЧЕЛКИ И КЛЕВЕР
- САМОЛЕТ
- СОВА
- ТРАКТОР
- ХОМЯЧОК
- ЧЕРЕПАХА
- БЕГЕМОТ
- БЕЛОЧКА
- ВОРОНА
- ГНОМ
- ЕЖИК
- ЖИРАФ
- ЗЕБРА
- КОШКА
- КРОКОДИЛ
- МУХА
- МЫШКА
- ОБЕЗЬЯНКА
- ОВЕЧКА
- ПЕЛИКАН
- ПОПУГАЙ
- ПТИЧКА
- ПЧЕЛКА
- СНЕГОВИК
- СОБАЧКА
- СОРОКОНОЖКА
- СТРАУС
- СУРИКАТ
- ТАНЦУЮЩАЯ ВИТАМИНКА
- ТУШКАНЧИК
- УЛИТКА

И. В. Степанова, С. Б. Кабаченко
ЦВЕТЫ, БУКЕТЫ И ФИГУРКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
Вырезаем • Украшаем • Едим

ХАРЬКОВ ■ БЕЛГОРОД
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА
2013

УДК 641/642
ББК 36.991
С79
Дизайнер обложки *Алена Позднякова*

Видання для організації дозвілля
СТЕПАНОВА Ірина Вікторівна, КАБАЧЕНКО Сергій Борисович
Квіти, букети та фігурки з овочів і фруктів.
Вирізаємо. Прикрашаємо. Їмо *(російською мовою)*

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *І. Г. Близнюкова*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *Л. Ф. Зінченко*

Підписано до друку 11.12.2012. Формат 70x100/16. Друк офсетний. Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 10,32. Дод. наклад 7 000 пр. Зам. № 13-254.

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю згідно з міжнародним стандартом DIN EN ISO 9001:2000

Издание для досуга
СТЕПАНОВА Ирина Викторовна, КАБАЧЕНКО Сергей Борисович
Цветы, букеты и фигурки из овощей и фруктов.
Вырезаем. Украшаем. Едим

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *И. Г. Близнюкова*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*
Корректор *Л. Ф. Зинченко*

Подписано в печать 11.12.2012. Формат 70х100/16. Печать офсетная. Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 10,32. Доп.тираж 7 000 экз. Зак. № 13-254.

ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством согласно международному стандарту цDIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-966-14-4287-9 (Украина) (доп. тираж)
ISBN 978-5-9910-2222-4 (Россия) (доп. тираж)

© И. В. Степанова, С. Б. Кабаченко, 2012
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2013
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2013
© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2013

ВВЕДЕНИЕ

О пользе овощей и фруктов знают все. Существует огромное количество книг, посвященных приготовлению блюд из овощей и фруктов, и наверняка в вашей домашней библиотеке они найдутся. Но эта книга особенная! Все блюда, представленные здесь, являются не только источниками витаминов. Это источник хорошего настроения! Они вызывают улыбку, а ведь пользы от пищи куда больше, если у едоков хорошее настроение.

Эта книга для тех, кто хочет превратить кулинарию в увлекательное занятие и доставить удовольствие всем — и взрослым, и детям.

Секреты приготовления наших блюд очень просты. Для их воплощения не нужны специальные навыки. Мы используем самые обычные продукты и инструменты, которые есть в каждом доме. Набор ингредиентов в описании — это лишь один из множества вариантов. Вы можете подобрать их по своему вкусу и в результате получить неповторимый кулинарный шедевр.

Овощи и фрукты могут быть разными: самыми обычными или экзотическими. Но они обязательно должны быть свежими! Перед приготовлением их необходимо тщательно вымыть. Нож должен быть острым, поэтому будьте осторожны во время его использования. Часть книги посвящена карвингу — искусству вырезания из овощей и фруктов. Это очень интересное и увлекательное занятие. Благодаря пошаговым инструкциям и подробным фотографиям вы без труда повторите любой узор. Для карвинга используется нож с тонким узким лезвием. При вырезании контура узора сначала нужно сделать неглубокий вертикальный надрез, а затем, держа нож под углом и на небольшом расстоянии от надреза вырезать мякоть под ним. Овладев этим несложным приемом, вы сможете делать необыкновенно красивые цветы и узоры, которые украсят ваш стол и произведут неизгладимое впечатление на ваших гостей. И наконец, самый главный совет — не забудьте вложить в каждый рецепт немножко души, доброты и юмора!

Вот мы и раскрыли вам все наши секреты.

Улыбайтесь чаще и питайтесь правильно! Приятного аппетита и творческих успехов!

АСТРЫ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
3 сладких перца
4 перца чили
1 пучок салата

1. Начиная от основания и заканчивая кончиком, сделать в перце продольные надрезы — лепестки.

2. Внутри каждого лепестка срезать утолщения.

3. С кончиков лепестков срезать мякоть. Чем тоньше будет мякоть на лепестках, тем лучше они будут загибаться.

4. Опустить перец в холодную воду. Уже через полчаса цветок начнет распускаться.

5. Перец чили разрезать на тонкие лепестки и опустить на 1 час в холодную воду.

6. Вынуть распустившиеся астры из воды. В креманку уложить пучок салата, между листьями вставить цветы.

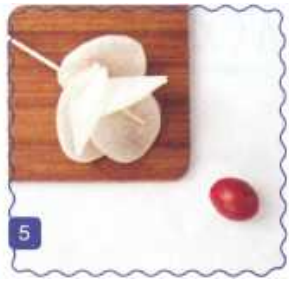
7. Серединки цветов можно сделать из цветной капусты. Для этого надо разобрать ее на соцветия и прикрепить в центр цветков с помощью зубочисток.

БЕЛЫЕ ЦВЕТЫ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 редька дайкон
3 мелкоплодных помидора
1 веточка зеленого лука
3 деревянные шпажки

1. Редьку очистить, отрезать 6 тонких ломтиков.
2. В каждом ломтике сделать ножом надрез до центра.

3. Свернуть ломтик редьки трубочкой и проткнуть деревянной шпажкой — это внешний лепесток.



4. Сделать второй лепесток и поместить напротив первого.

5. Оставшиеся лепестки нанизать на шпажку в шахматном порядке.

6. Серединку цветка сделать из мелкоплодного помидора.

7. Надеть на шпажку перышко зеленого лука — это стебелек.

8. Отрезать зеленую часть лука.

9. Перышки лука разрезать на лепесточки, заострить концы.

10. Сделать еще два цветочка, вставить их внутрь перышек

зеленого лука. Можно поставить букет в бокал и украсить листьями.

ВАЗА С ХРИЗАНТЕМАМИ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 дыня
1—2 красных яблока
1 зеленое яблоко

Листики мяты

1. Срезать у дыни крышечку.
2. На небольшом расстоянии от края прорезать бороздку.

3. Сделать волнистый край и срезать лишнюю мякоть под ним.
4. Наметить вертикальные линии на одинаковом расстоянии друг от друга и вырезать овалы по всей окружности вазы.

5. Под ними вырезать бороздки в виде зубчиков.
6. Держа нож под углом, вырезать под этими бороздками мякоть в виде лепестков.

7. Прорезать бороздки от уголка лепесточков до основания вазы.

8. Вырезать маленькие клинышки на лепестках и овалах над ними.

9. Яблоко разрезать пополам. Держа нож под углом, сделать симметричные надсечки по окружности яблока.

10. Из каждой надсечки вырезать сектор в виде лепесточка.

11. Держа нож под прямым углом, прорезать контур каждого лепестка. Вырезать тонкую полоску кожуры под ним.

12. Между лепестками первого ряда вырезать клинышки — это серединки лепестков следующего ряда.

13. Вырезать лепестки второго ряда, как показано на фото.

14. Лепестки третьего ряда вырезать под лепестками первого ряда.

15. Такой же цветочек вырезать из второй половинки яблока.

16. Из зеленого яблока вырезать дольку.

17. Срезать лишнюю мякоть, вырезать из этой дольки листик и сделать еще 5 таких же листиков.

18. Нанизать цветы на шпажки и поставить в вазу из дыни, украсив листиками мяты. Можно также выложить цветы и листочки на блюдо.

ВАЗА ИЗ ТЫКВЫ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 тыква

1. Тыкву установить на основание, срезать верхушку. Прорезать контур листочка и, держа нож под углом, срезать полоску кожуры под листочком.

2. По центру листочка вырезать бороздки и прожилки.

3. Вырезать зубчики по центру и по краям листочка.

4. Вырезать такие же листочки по всей окружности вазы.

5. Затем вырезать листочки между ними.

6. Инструментом для вырезания сердцевины яблок прорезать кружочек.

7. Держа нож под углом, срезать немного кожуры внутри кружочка — это серединка цветка.

8. Вокруг серединки вырезать лепестки, как показано на фото. В серединке прорезать бороздочки.

9. По центру каждого лепестка вырезать клинышек,

10. Вырезать цветы по всей окружности вазы. Использовать вазу можно для любых вырезанных вами цветов.

ГВОЗДИКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
3 моркови
Корн-салат

1. У моркови отрезать носик.

2. По всей длине корнеплода срезать продольные ломтики так, чтобы у моркови получилось 5—6 граней.

3. С помощью ножа для чистки овощей, стараясь не допустить разрыва, снять стружку.

4. Получится длинная ленточка в виде спирали.

5. Выложить спираль кругом от больших витков по краю к маленьким в центре.

6. При необходимости прорезать зубчатый край.

7. Уложить гвоздику в розетку или маленькую мисочку.

8. Можно украсить листиками салата.

КАЛЛЫ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 лук-порей
5 стручков перца чили
1 баклажан

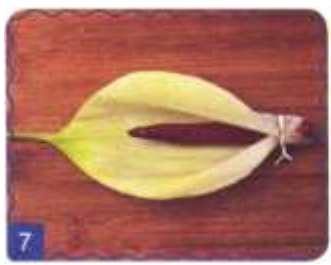
1. Баклажан разрезать на две части. Срезать кончики для устойчивости.

2. Соединить срезы обеих частей и нанизать их на шпажку — это «вазочка». Вырезать на ней фигурный край. Выступающий конец шпажки отломить или обрезать.

3. Лист лука-порея разрезать вдоль до основания, стараясь не прорезать слой, расположенный под ним. Отделить лист от основания, развернуть и вырезать лепесток каллы ножом или ножницами.

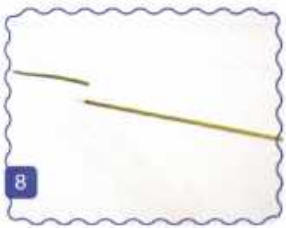
4. По центру лепестка положить красный перец чили — это серединка цветка.

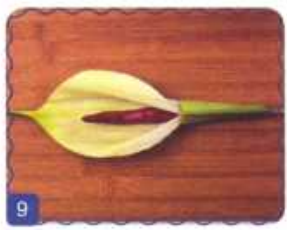
5. Обернуть лепесток вокруг серединки и сколоть зубочисткой.



6. Срезать конец зубочистки ножницами.

7. Закрепить основание цветка проволочкой.





8. На деревянную шпажку надеть перышко зеленого лука. Конец шпажки оставить свободным.

9. Нанизать на шпажку цветок. Вырезать из зеленой части лука-порея чашелистик.

10. Воткнуть каллу в вазочку. Сделать еще 4 цветка. Из зеленой части лука-порея вырезать листики. Нанизать их на кончик зубочистки, воткнуть в вазочку.

КОЛОКОЛЬЧИК

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 морковь
1 цукини
1 зеленое яблоко
Зерна граната

1. Отрезать часть моркови со стороны носика.
2. От этой части отрезать 4 продольных ломтика так, чтобы

получилась заготовка с 4 равными гранями.

3. Срезать небольшие кусочки по ребру 2 граней — это внешняя поверхность лепестков.

4. Срезать тонкий лепесток, как показано на фото. Острием ножа прорезать его до центра заготовки.

5. Сделать еще 3 лепестка и, слегка прокрутив цветок вокруг своей оси, снять с заготовки. Каждый цветок нанизать на половинку зубочистки.

6. Отрезать от цукини продольный ломтик.

7. Положить цукини срезом вниз, нарисовать контур листочка и стебелька. Вырезать по контуру бороздочки. На листике вырезать прожилки и зубчики.

8. На отрезанном ломтике нарисовать контуры листочков. Вырезать листики. В каждом листике вырезать прожилки и зубчики. Вставить половинки зубочисток для крепления.

9. Прикрепить колокольчики с помощью зубочисток по всей длине стебелька. Уложить в серединку цветков зернышки граната.

10. Сделать листочки из яблока, как в проекте «Хризантемы». Украсить ими букет.

ЛИЛИИ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
3 баклажана
3 ягоды клубники
1 огурец

1. Отрезать часть баклажана со стороны хвостика.
2. Углубляя нож на 5—7 мм, вырезать лепестки.
3. Удалить мякоть под лепестками.

4. Вырезать середину. Лилия готова.

5. Сделать такую же вторую лилию и разрезать каждый лепесток на два.

6. В третьей лилии можно не вырезать середину, а вырезать из нее еще один ряд лепестков в шахматном порядке к лепесткам 1-го ряда.

7. От огурца отрезать овальные ломтики.

8. Вырезать из них листики.

9. Уложить в тарелку листики и лилии.

10. В центр каждой лилии вставить ягоды клубники.

МАКИ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
3 помидора
3 соцветия брокколи
3 зернышка кукурузы
1 цукини
3 перышка зеленого лука

1. На боковой части помидора вырезать контур лепестка, не

дорезая до основания.

2. Вырезать еще 3 лепестка, как показано на фото.

3. Снять крышечку.

4. Отделить мякоть ножом.

5. Удалить ложкой мякоть и семена.

6. Держа нож вертикально, разрезать каждый лепесток на два — внутренний и внешний.

7. Слегка отогнуть внутренние лепестки к центру цветка.

8. Разобрать брокколи на соцветия. Поместить соцветия в середину помидоров.

9. Сделать еще 2 мака, украсить серединки зернышками кукурузы.

10. Из тонко срезанной кожуры цукини вырезать листики.

11. Приложить к макам стебельки — перышки зеленого лука и листочки из цукини.

МАРГАРИТКИ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 пучок редиса
Листики мяты
Зернышки кукурузы

1. Вырезать из редиса цветочек, держа нож под углом и направляя острие к центру.
2. Вставить в серединку цветочка зубочистку.
3. Кончик зубочистки должен выступать на 5 мм.

4. Нанизать на него зернышко кукурузы.
5. Вставить цветочек в апельсин (это вазочка).
6. Можно сделать букет маргариток.

7. Украсить букет веточками мяты.

ОДУВАНЧИКИ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 лимон (кожура)
1 лайм
Стручки зеленого горошка
Перья зеленого лука

1. Отрезать круглый ломтик от кожуры лимона — это заготовка для цветка.

2. Вырезать по окружности лепестки.

3. Сделать еще 2 таких цветка.

4. Срезать тонкий ломтик кожуры огурца.

5. Вырезать из него 3 кружочка — серединки цветков.

6. Уложить серединки в центр одуванчиков.

7. Приложить стебельки — перья зеленого лука.

8. Можно сделать листики из цукини, как в проекте «Колокольчик».

9. В качестве вазы можно использовать лайм. В него нужно вставить 7 зубочисток, нанизать на них цветки и листики — половинки стручков зеленого горошка.

ПИОНЫ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
3 сладких перца
1 цукини
Перья зеленого лука

1. По окружности перца вырезать лепестки, как показано на фото, и снять верхушку.

2. Срезать перегородки внутри перца.

3. Удалить семена. Держа нож вертикально, разрезать

каждый лепесток на два — внутренний и внешний.

4. Внутренние лепестки нарезать на узкие полоски.

5. Из срезанной верхушки перца вырезать лепестки, как показано на фото.

6. Разрезать каждый из них на два и затем на полоски.

7. Положить цветок и лепестки на полчаса в холодную воду, чтобы лепестки раскрылись.

8. Вставить лепестки внутрь цветка. Можно сделать букет пионов.

9. Листочки можно сделать так же, как в проекте «Фиалки».

10. В каждый цветочек вставить деревянные шпажки, надеть на каждую перышко зеленого лука — это стебельки.

11. В вазу из тыквы вставить зубочистки, нанизать на них листочки из цукини и вставить пионы.

РОЗЫ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
2 цукини
1 пучок салата

1. Цукини разрезать поперек на 6 частей — это заготовки для розочек.

2. Прорезать круглые лепестки по окружности заготовки.

3. Держа нож перпендикулярно заготовке, вырезать мякоть под лепестками 1-го ряда. Срезать грань в середине заготовки.

4. Скруглить серединку, как показано на фото.

5. Между двумя лепестками первого ряда вырезать лепесток второго ряда. Вырезать следующий ряд лепестков.

6. Вырезать под ними мякоть и округлить серединку.

7. Вырезать еще один ряд лепестков в шахматном порядке к предыдущему ряду.

8. Прорезать в серединке еще 4 лепестка.

9. Разрезать еще один цукини, вырезать розочки из всех заготовок. Уложить пучок салата в миску и выложить на него розочки.

10. Нарезать ломтик моркови соломкой, вырезать бабочку и украсить букет.

СВАДЕБНЫЙ БУКЕТ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 редька дайкон
1 пучок зеленого салата

1. Редьку очистить, нарезать тонкими ломтиками.
2. Опустить ломтики на полчаса в подсоленную воду.
3. Сортировать ломтики редьки по размеру, самый маленький свернуть трубочкой и сколоть зубочисткой — это внутренний лепесток розочки.

4. Обернуть его следующими лепестками так, чтобы каждый последующий частично покрывал предыдущий — как бы внахлест.

5. Отрезать ножницами концы зубочистки.

6. При необходимости подрезать основание пучка салата и удалить увядшие и поврежденные листья.

7. Поставить салат в широкую вазочку или креманку.

8. Расположить розочку на листьях салата.

9. Можно сделать букет из 3 розочек.

10. Украсить букет листьями сирени.

СКАЗОЧНЫЙ ЦВЕТОК

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 дыня
Зерна граната

1. Дыню разрезать пополам.
2. Из одной половинки ложкой вынуть семена.
3. Сделать надрезы до основания дыни.

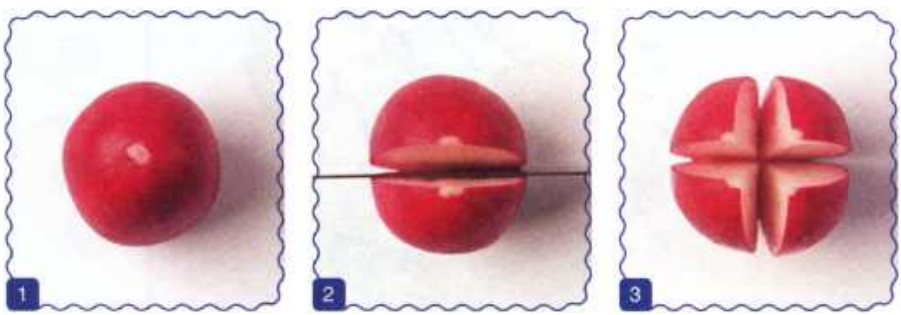
4. По надрезам вырезать лепестки.
5. Получится цветок.
6. Узким ножом вырезать фигурный край на каждом лепестке.

7. Держа нож вертикально, подрезать тонкий слой кожуры на каждом лепестке — это лепестки нижнего ряда.
8. Сделать такие же надрезы по всей толщине лепестка.
9. На каждом лепестке нижнего ряда сделать треугольный вырез и отогнуть отрезанную часть лепестка.

10. В центр цветка выложить зерна граната, украсить по желанию.

ТЮЛЬПАНЫ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
5 редисок
5 плодов физалиса
1 лук-порей



1. Редис вымыть, обсушить, срезать хвостик.

2. Сделать вертикальный надрез до основания.
3. Сделать еще один надрез перпендикулярно первому.

4. Каждую полученную дольку надрезать.
5. Получится тюльпан.
6. Опустить его в холодную воду.

7. Когда тюльпан раскроется, вынуть его из воды. Для составления букета нужно сделать 5 тюльпанов.

8. От лука-порея отрезать зеленую часть и срезать каждый лист под углом, как показано на фото.

9. Это листья.

10. Уложить на них тюльпаны.

11. В серединку каждого положить физалис.

ФИАЛКИ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 редька дайкон
10 зернышек кукурузы
1 цукини
1 свекла

1. Редьку очистить, отрезать часть. Срез слегка окрасить очищенной свеклой.

2. Вырезать ножом ложбинку — это внутренняя поверхность лепестка.

3. Вырезать круглый лепесток и мякоть под ним.

4. Под первым лепестком справа вырезать еще один. Удалить мякоть под ним.

5. Слева и справа от первого лепестка вырезать еще по одному.

6. Аккуратно отрезать цветок у основания. Подкрасить свеклой края лепестков.

7. В центр цветка уложить 2 зернышка кукурузы.

8. Из этого же кусочка редьки вырезать еще 4 фиалки.

9. Отрезать от цукини ломтик — это листик.

10

11

10. Заострить кончик и прорезать бороздочки — прожилки.
11. Выложить цветы и лепестки в виде букетика фиалок.

ХРИЗАНТЕМА ИЗ ЛУКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 стебель зеленого лука
1 деревянная шпажка

1. От стебля лука отрезать белую часть.

2. Головку лука оставить целой, остальную часть нарезать тонкими полосками.

3. Распушить — это лепестки.

4. Ножницами заострить концы лепестков.

5. Опустить лук на полчаса в ледяную воду, чтобы цветок распустился.

6. Перышки лука разрезать на листики, заострить концы.

7. Нанизать хризантему на деревянную шпажку.

8. Вставить шпажку внутрь центрального перышка зеленого стебля лука.

9. Поставить цветок в высокий бокал или стакан.

ЧЕРНАЯ РОЗА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 краснокочанная капуста небольшого размера
Листья зеленого салата

1. С краснокочанной капусты снять листья, подрезая каждый у основания, сортировать по размеру и оставить на некоторое время, чтобы они слегка завяли.

2. Выбрать самый маленький и завернуть третью часть листа внутрь.

3. Затем свернуть его трубочкой — это внутренний лепесток розочки.

4. Лист чуть большего размера сложить пополам — это второй лепесток.

5. Обернуть им внутренний лепесток.

6. Сложить еще один лист пополам — это третий лепесток.

7. Третьим лепестком покрыть часть второго и обернуть его вокруг бутона. Слегка вывернуть лепестки наружу.

8. Обернуть бутон еще несколькими лепестками и скрепить основание проволокой.

9. Вставить шпажку в качестве стебелька.

10. В широкий стакан или вазочку уложить листья зеленого салата. Вставить туда розу. Украсить листьями.

БЕЛОЧКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 огурец
1 редис
1 морковь
1 желтый мелкоплодный помидор
1 маслина
6 перьев зеленого лука

1. Отрезать от огурца тонкий ломтик — это голова. Вырезать зубы из моркови.

2. Сделать щечки из кружочков огурца и уложить так, как показано на фото.

3. Сделать ушки из овального ломтика огурца.

4. Разрезать редис пополам, одну половинку разрезать на четверти.

5. В каждой четверти вырезать секции — это глаза.

6. Из половинки маслины вырезать зрачки.

7. Сделать усы из перьев зеленого лука.

8. Сверху положить помидор — нос.

9. Можно сделать туловище: ножки — из кружочков огурца, хвост — из ломтика моркови.

ДИНОЗАВР

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
2 помидора-сливки красного цвета
9 оливок без косточек
1 помидор желтого цвета
1 маслина

1. Разрезать помидор пополам. Одна из половинок — нижняя часть головы, другая — верхняя.

2. Верхнюю часть разрезать на 3 детали, как показано на фото.

3. Уложить их на нижнюю часть головы, выдвинув среднюю деталь немного вперед — это нос динозавра.

4. Уложить оливку между деталями головы.

5. В целой оливке сделать надрез до середины. Уложить ее на нижнюю часть головы, как показано на фото.

6. Сверху выложить еще две оливки — это гребень.

7. Сделать глаза из половинок желтого помидора. Зрачки вырезать из черной маслины.

8. Выложить шею из оливок.

9. Сделать туловище из целого помидора.

10. Сделать хвостик из половинок оливки и крылышки из

тонкого ломтика огурца.

ДРАКОН

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 сладкий перец небольшого размера
4 перца чили
1 огурец
4 зернышка кукурузы
1 мелкоплодный помидор
1 маслина
1 оливка без косточки
2 листа шпината

1. Красный сладкий перец надрезать до середины — это рот дракона.

2. Вставить зубы — зернышки кукурузы.

3. От маслины отрезать 2 тонкие полоски и сделать ноздри.

4. От половины огурца отрезать ломтик.

5. Из второй половины огурца вырезать спираль и уложить на ломтик огурца — это туловище дракона.

6. Перец чили сортировать по размеру и вставить между витками спирали.

7. К туловищу выложить голову дракона.

8. Вырезать из маслины 2 кружочка — зрачки. Отрезать от оливки 2 колечка — глаза и уложить на голову дракона.

9. Помидор разрезать пополам, каждую из половинок разрезать на четверти и выложить к туловищу — это ноги.

10. Крылья сделать из листиков шпината.

ЗАЯЦ ИЗ ОГУРЦА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 ломтик огурца
1 красный мелкоплодный помидор
1 желтый мелкоплодный помидор
4 стручка зеленого горошка
2 зернышка кукурузы
1 маслина

1. Огурец разрезать вдоль на 3 ломтика, как показано на фото.

2. Средний ломтик — это голова зайца. Уложить на нее уши — стручки зеленого горошка.

3. Желтый помидор разрезать вдоль пополам, не разрезая кожицы. Аккуратно положить половинки срезом вниз — это глаза.

4. От маслины отрезать круглый ломтик и разрезать пополам — это зрачки. Выложить глаза зайца.

5. Из стручка горошка выложить нижнюю губу.

6. Сделать зубы из двух зернышек кукурузы.

7. Сверху положить верхнюю губу.

8. Сделать нос из красного помидора.

9. Выложить туловище из ломтика огурца. Хвостик вырезать из кожуры огурца.

ЗАЯЦ ИЗ ПЕРЦА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
2 сладких перца оранжевого цвета
1 перец желтого цвета
2 ломтика огурца
1 мелкоплодный помидор
1 маслина без косточки
2 зернышка кукурузы
Зелень укропа

1. Сделать уши из 2 ломтиков огурца.

2. В перце сделать надрез и вставить уши — это голова зайца.
3. Параллельно первому надрезу сделать еще один для глаз.

4. Из желтого перца вырезать глаза и вставить в надрез.
5. Сделать зрачки из ломтиков маслины.
6. Деревянной шпажкой сделать отверстие для носа и вставить стебель укропа.

7. Сделать отверстие в помидоре и нанизать на стебель — это нос.
8. Зубы сделать из кукурузы.
9. Вставить усы из нарезанного стебля укропа, сделав в мякоти перца отверстия деревянной шпажкой.

10. Выложить туловище из перца и ножки из стебельков укропа или кусочков перца.

КОТ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 помидор-сливка
2 маслины без косточек
1 оливка
1 редис
2 кружочка огурца
1 веточка петрушки
1 перо зеленого лука
Зернышки кукурузы

1. Разрезать помидор пополам. Одну из половинок также разрезать пополам — это голова и верхняя часть туловища.

Вторую половинку разрезать на 3 части.

2. Среднюю часть выдвинуть назад — это хвост. Боковые части — туловище.

3. Уложить верхнюю часть туловища.

4. С кружочка огурца снять кожуру, нарезать на полоски и уложить на туловище и хвост.

5. От маслины отрезать 2 колечка и 2 маленьких круглых ломтика — это зрачки. От оливки отрезать 2 кружочка.

6. Сделать глаза.

7. Половинку редиса разрезать на четверти. Вырезать сектор, как показано на фото, — это рот. Вставить зубы — половинки зернышка кукурузы. Срезать бочок у редиски — это язык.

8. Сделать нос из маслины и усы из петрушки.

9. Из кружочка редиса сделать уши.

10. Выложить туловище и сделать ножки из кусочков перышка зеленого лука и зернышек кукурузы.

ЛЯГУШКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 круглый помидор
2 мелкоплодных помидора
1 маслина
1 кружочек огурца
1 зернышко кукурузы
1 лист зеленого салата

1. В большом круглом помидоре деревянной шпажкой прочертить улыбающийся рот и вырезать мякоть.

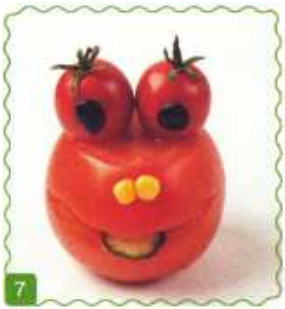
2. Срезать с помидора крышечку.

3. От мелкоплодных помидоров отрезать небольшие дольки.

4. Установить их на срез — это глаза лягушки.

5. Из маслины сделать зрачки.

6. Вставить в рот язычок из кружочка огурца.



7. Зернышко кукурузы надрезать вдоль, не разрезая кожицы. Развернуть половинки зернышка и выложить нос.

8. Срезанную крышечку помидора разрезать пополам и вырезать лапки.

9. Выложить лягушку на лист салата.

МАМОНТ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 помидор-сливка красного цвета
1 маслина без косточки
1 редис
1 ломтик огурца
1 веточка петрушки
2 зернышка кукурузы

1. Разрезать помидор пополам. Одна из половинок — нижняя часть головы, другая — верхняя.

2. От 2 кружочков огурца отрезать 2 сектора — это бивни. Оставшиеся детали — уши.

3. Верхнюю часть головы разрезать на 3 детали, как показано на фото.

4. Выложить из ломтика помидора хобот мамонта. Оставшиеся детали положить по бокам.

5. Сделать надрезы в зернышках кукурузы — это глаза. От колечка маслины отрезать 2 кусочка — зрачки. Вставить в надрезы кусочки маслины и выложить на голову мамонта.

6. Отрезать наискосок ломтик огурца.

7. Сделать в нем надрезы.

8. Вставить в них листики петрушки — это туловище.

9. Выложить туловище, сделать мамонту челку из петрушки. Ножки вырезать из редиса.

МЕДУЗА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 помидор
1 стручок сладкого перца
1 огурец
1 маслина без косточки
2 горошины

1. Помидор положить черенком вниз, деревянной шпажкой нарисовать улыбку и вырезать по контуру.

2. Сделать глаза из разрезанной поперек маслины.

4. От сладкого перца отрезать 2 кружочка.

3. В отверстия от косточки вставить горошины. Зрачки сделать из маленьких кусочков маслины.

5. Каждый разрезать на 4 части, удалить лишнюю мякоть и выложить щупальца.

6. Огурец нарезать дольками и выложить «юбочку».

МИШКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 круглый помидор
1 мелкоплодный помидор
2 кружочка огурца
1 маслина без косточки
1 оливка без косточки
1 лист зеленого салата

1. Подобрать круглую выемку по диаметру мелкоплодного помидора, наметить ею контур и вырезать в крупном помидоре отверстие.

2. Вставить в него мелкоплодный помидор — это мордочка.

3. Инструментом для удаления сердцевины яблок вырезать 2 отверстия для ушей.

4. Сделать уши из 2 тонких ломтиков огурца.

5. От зеленой оливки отрезать кончик и 3 колечка и сделать глаза.

6. Сделать нос из половинки маслины.

7. Из 2 круглых ломтиков маслины вырезать зрачки.

8. Из оливки сделать веки и рот.

9. Можно сделать туловище и ножки из целых помидоров.

ПЕТУШОК

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 помидор овальной формы
1 маслина без косточки
1 редис
1 ломтик огурца
1 ломтик моркови

1. Разрезать помидор пополам. Одна из половинок —

туловище.

2. Вторую половину разрезать на 3 детали, как показано на фото.

3. Уложить их на туловище, выдвинув среднюю деталь немного назад — это гребешок петушка.

4. Из ломтика огурца вырезать клюв и выложить между деталями головы.

5. Нарезать редис на ломтики.

6. На самый маленький ломтик положить кружочки из кожицы маслины — это глаза.

7. Еще 3 ломтика редиса разрезать пополам и выложить в виде крыльев.

8. Из моркови сделать ножки.

ПЧЕЛКИ И КЛЕВЕР

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 морковь
1 маслина
1 редис
3 кружочка огурца
1 веточка петрушки
4 зернышка кукурузы

1. Отрезать морковь со стороны носика, разрезать вдоль пополам. В одной половине сделать надрез, как показано на фото, — это туловище.

2. С противоположной стороны вырезать секцию. Сверху вырезать еще 4 неглубоких секции.

3. От кружочка огурца отрезать секцию — крылышко и полоску — хоботок. Сделать еще 3 крылышка и вставить в надрез.

4. Вырезать секции из маслины и вставить в разрезы в туловище.

5. Сделать глаза из зернышек кукурузы, зрачки — из маслины, вставить хоботок. Сделать еще одну пчелку.

6. Вырезать из редиса 2 тонкие дольки — лепестки клевера. Вырезать еще 4 дольки меньшего размера.

7. В центр положить еще один лепесток.

8. Вырезать 6 узких лепестков.

9. Уложить их между большими лепестками.

10. Сделать листики и стебелек из огурца и петрушки.

САМОЛЕТ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 морковь
1 ломтик огурца
1 редис

1. Морковь разрезать поперек на 2 части. Часть моркови со стороны носика — это фюзеляж.

2. Часть моркови со стороны хвостика разрезать на 3 ломтика. 2 толстых ломтика — это крылья.

3. Из тонкого ломтика вырезать хвостовое оперение самолета. Разрезать ломтик на 2 части. Меньшая из них — вертикальное хвостовое крыло. Из второй вырезать горизонтальное хвостовое крыло.

4. В фюзеляже вырезать горизонтальный и вертикальный пазы для хвостового оперения, вставить горизонтальное хвостовое крыло и вертикальное.

5. Скруглить углы у крыльев, посредине вырезать треугольные секции для фюзеляжа.

6. Уложить фюзеляж на нижнее крыло.

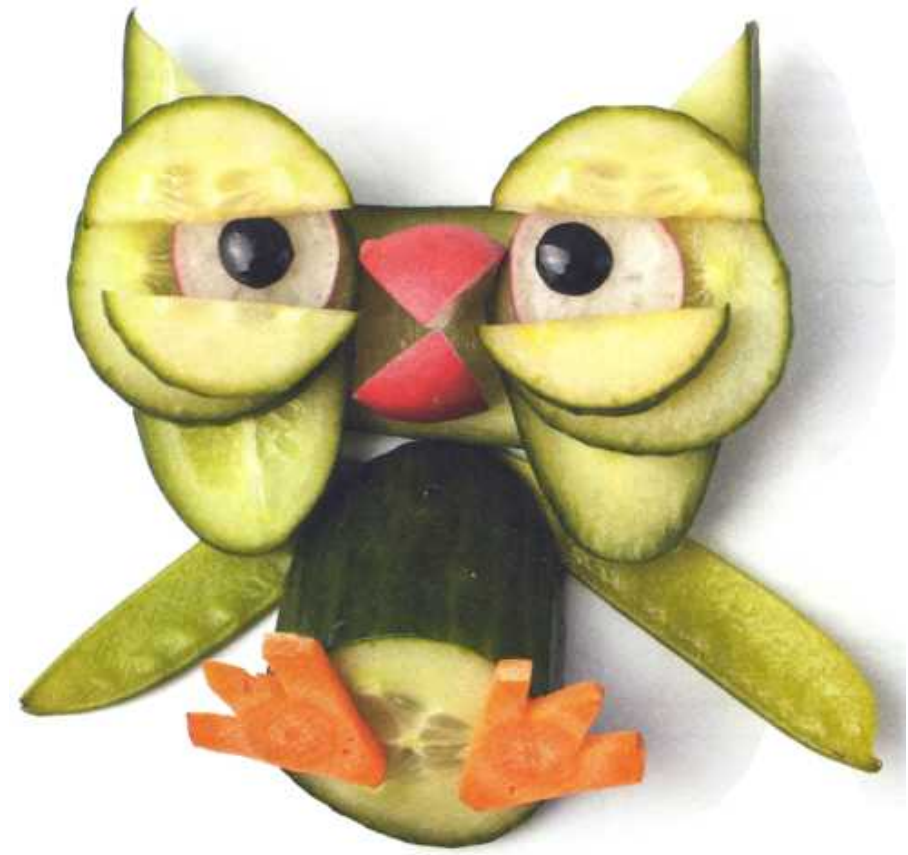
7. Отрезать бочок у редиса, сделать горизонтальный надрез по всей окружности и вставить ломтики огурца — это пропеллер.

8. Приложить пропеллер к фюзеляжу.

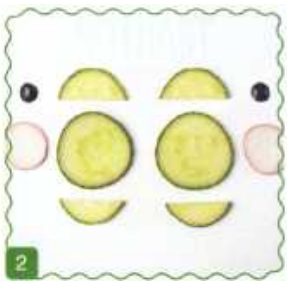
9. Уложить верхнее крыло.

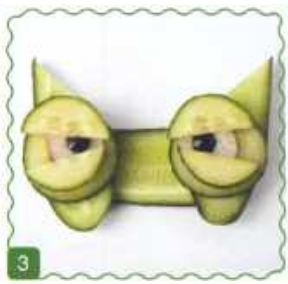
10. Можно сделать моноплан — самолет с одним крылом и вырезать кабину пилота из редиса.

СОВА



ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 огурец
1 редис
2 ломтика моркови
1 маслина
2 стручка зеленого горошка

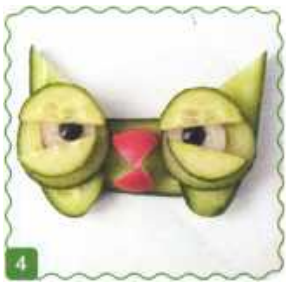




1. Вырезать ушки из ломтиков огурца.

2. Приготовить 2 кружочка и 4 полукружия из огурца, 2 кружочка из редиски — глаза и круглые ломтики маслины — зрачки.

3. Выложить глаза, сверху — веки.



4. Разрезать редис пополам и еще раз пополам и выложить в виде клюва.

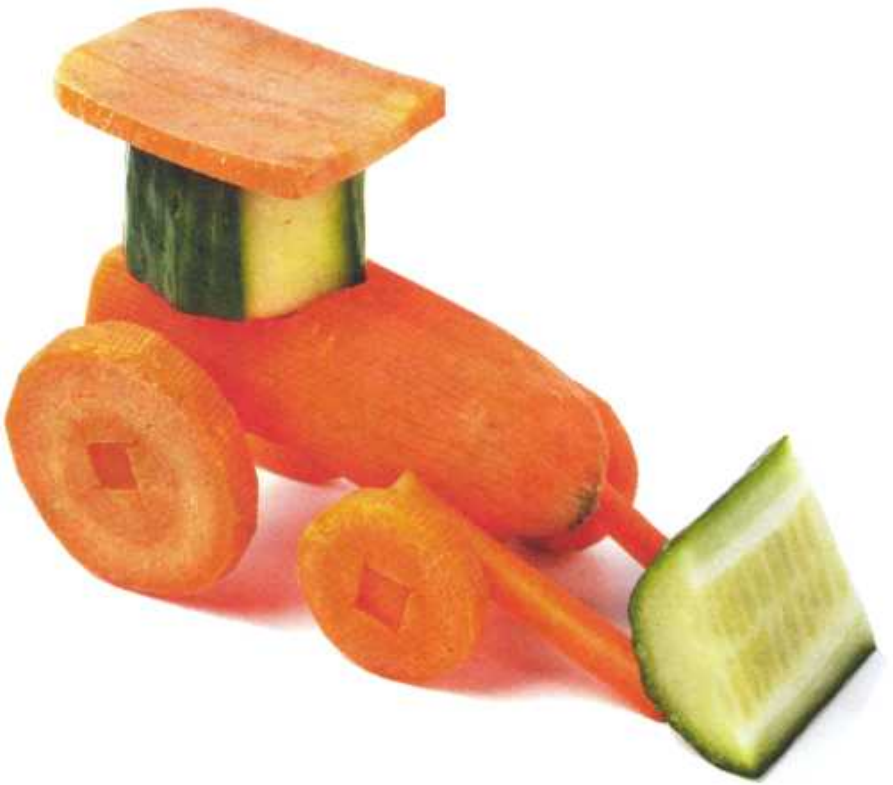
5. Отрезать от огурца ломтик под утлом.

6. Уложить его срезом вниз — это туловище.

7. Лапки вырезать из кружочков моркови.

8. Выложить лапки к тельцу.

ТРАКТОР



ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
2 моркови
1 огурец

1. От моркови отрезать 4 кружочка — это колеса.
2. Вырезать 2 брусочка — это оси.
3. По центру каждого колеса вырезать отверстия по размеру

осей и вставить оси в колеса.

4. От целой моркови отрезать ломтик со стороны носика — это корпус. Сделать в нем 2 паза для осей — это днище.

5. Сверху вырезать площадку для кабины и установить корпус на оси.

6. От кусочка огурца отрезать 2 полоски кожуры — это кабина.

7. Установить кабину на корпус и сделать крышу из ломтика моркови.

8. Вырезать еще 2 брусочка и уложить на передние оси.

9. Выложить половинку кусочка огурца в виде ковша.

ХОМЯЧОК

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 ломтик огурца
4 оливки без косточки
1 редис
1 маслина
2 желтых мелкоплодных помидора

1. Отрезать от кусочка огурца тонкий ломтик. От оливки отрезать 2 овальных ломтика — уши. Уложить уши на огурец, выложить вторую оливку.

2. Третью оливку надрезать поперек, не разрезая кожицы. Развернуть половинки — это глаза.

3. Сделать зрачки из ломтиков маслины.

4. Сделать щечки из помидоров.

5. Из половинки редиса сделать животик хомячка.

6. Из второй половинки вырезать верхние лапки.

7. Четвертую оливку разрезать пополам. Из одной половинки сделать нос, вторую разрезать на 2 дольки и сделать рот.

8. Оставшуюся часть редиски разрезать пополам — это ножки.

9. Украсить хомячка веточкой петрушки.

ЧЕРЕПАХА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 круглый помидор
4 мелкоплодных помидора
1 стручок сладкого перца
1 огурец
1 маслина без косточки
1 лист зеленого салата

1. От огурца отрезать кончики. В центре вырезать мякоть — получатся заготовки для глаз.

2. Выемкой для удаления сердцевины яблок вырезать в перце углубления для глаз.

3. Маслину разрезать пополам. Из одной половинки вырезать зрачки.

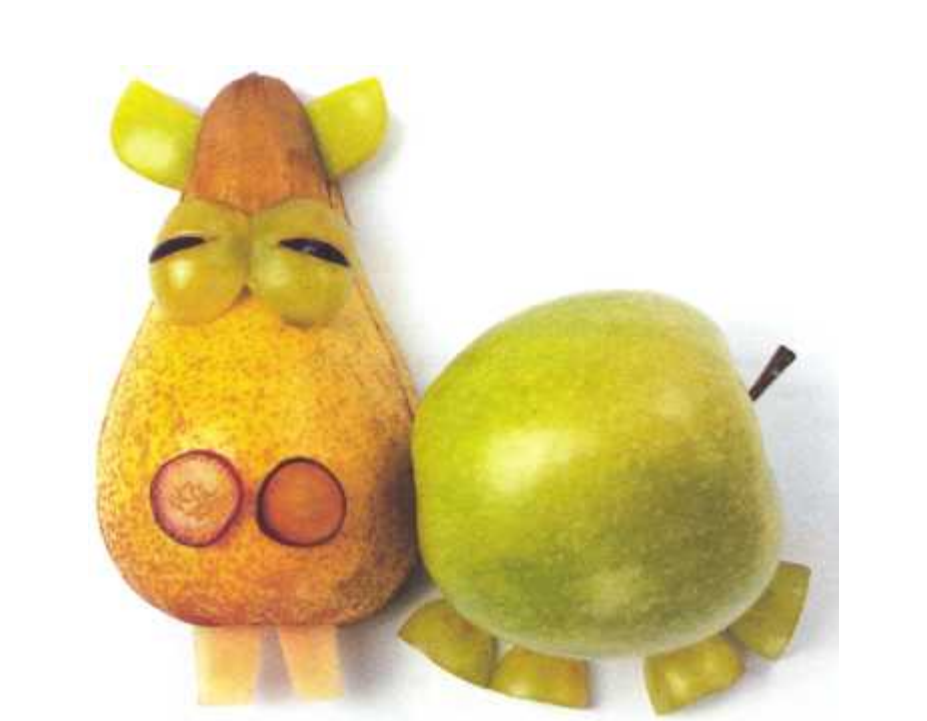
4. Ноздри вырезать той же выемкой.

5. Сделать рот из ломтика помидора.

6. Панцирь выложить из целого помидора, шляпку — из листа салата.

7. Ножки для сухопутной черепахи можно сделать из мелкоплодных помидоров, для водоплавающей — из половинок кружочков огурца.

БЕГЕМОТ



ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 груша
1 ломтик красного яблока
1 зеленое яблоко
1 ягода розового винограда
2 ягоды зеленого винограда
1 ягода черники

1. Грушу разрезать пополам. От одной половинки отрезать тонкий ломтик — это голова бегемотика.

2. От зеленого яблока отрезать круглый ломтик, разрезать на две части — это уши.

3. Из кусочка кожуры красного яблока вырезать язычок, из кусочка груши — зубы. Уложить зубы рядом с язычком.

4. Сверху положить половинку груши — это мордочка.

5. От розовой ягоды винограда отрезать 2 кружочка — это ноздри.

6. Разрезать ягоду черники пополам — это зрачки.

7. Зеленую ягоду винограда разрезать вдоль, не разрезая кожицы. Развернуть дольки и срезать на каждой из них круглые ломтики — это глаза. Выложить зрачки на срезы. Уложить глаза и ноздри на мордочку.

8. Чтобы сделать прищуренные глазки, нужно из половинок ягоды винограда вырезать узкие секции. Такие же секции — зрачки вырезать из ягоды черники.

9. Ягоду винограда разрезать пополам, затем еще раз пополам — это ножки.

10. Выложить к голове туловище — зеленое яблоко и ножки.

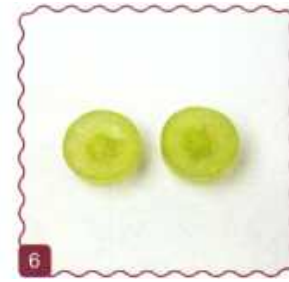
БЕЛОЧКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 апельсин
1 ягода черники
1 ягода малины
1 ягода винограда

1. Очистить апельсин и разделить пополам. Одна из половинок — это туловище.

2. От второй отделить 3 дольки.

3. Оставшиеся неразделенными 2 дольки разделить не до конца — это уши.



4. По центру туловища, не разделяя его до конца, вставить 1 дольку — это хвост.

5. Выложить уши и между ними дольку апельсина — голову.

6. От ягоды винограда отрезать кончики. Среднюю часть разрезать пополам — это глаза.

7. Разрезать ягоду черники пополам — это зрачки. Выложить зрачки на глаза.

8. Уложить глаза на голову.

9. Из ягоды малины выложить носик.

10. 2 дольки апельсина разрезать пополам — это ножки. Выложить их к туловищу белочки.

ВОРОНА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 банан
1 красное яблоко
1 зеленое яблоко
1 ягода черники
1 ягода винограда

1. Красное яблоко разрезать поперек пополам.
2. Вырезать сектор в одной из половинок.
3. По бокам вырезать 2 маленьких сектора — это туловище.

4. Из ломтика зеленого яблока вырезать крылья и уложить на боковые вырезы.

5. От второй половинки яблока отрезать ломтик и нарезать полосками — это перья. Уложить их в верхний вырез в виде хвоста.

6. Отрезать от банана часть со стороны носика, очистить, прорезать продольную бороздочку — это клюв.

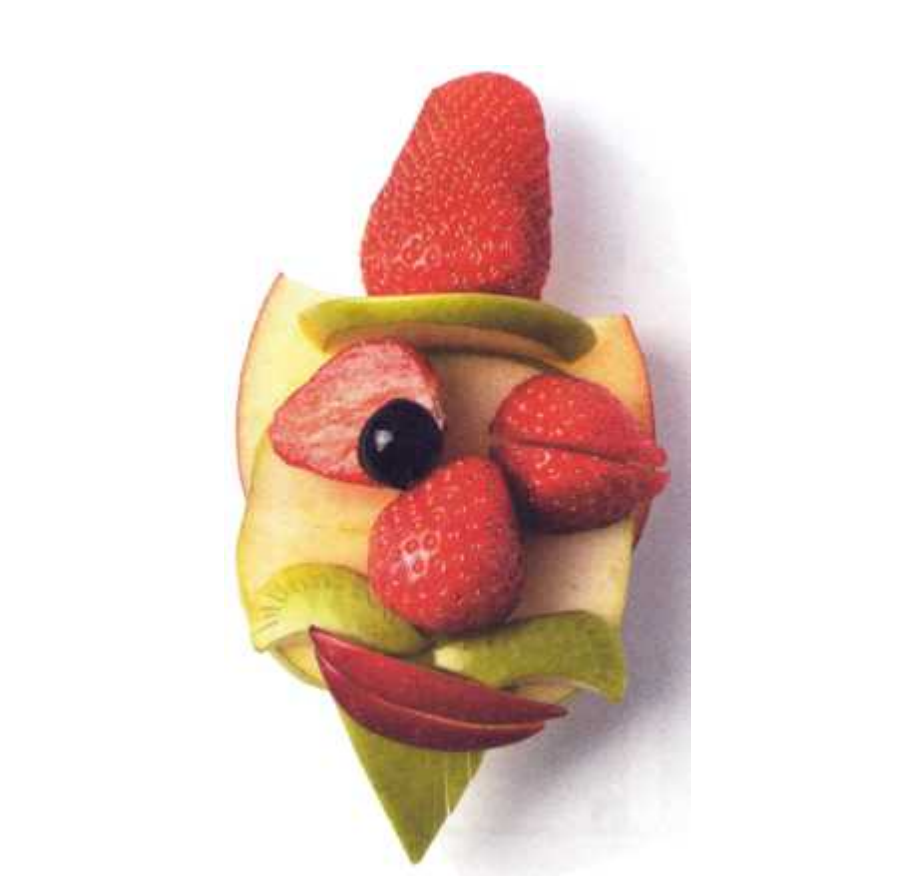
7. Ягоду винограда разрезать вдоль пополам — это глаза. Зрачки сделать из половинок ягоды черники.

8. Можно сделать глаза с прищуром. Для этого из половинок ягоды винограда вырезать небольшие щели.

9. Вставить секции, вырезанные из черники.

10. Выложить глаза в соответствующее место.

ГНОМ



ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 красное яблоко
1 зеленое яблоко
2 ягоды клубники
1 ягода черники

1. Клубнику разрезать пополам.

2. От красного яблока отрезать бочок и 2 ломтика.

3. От большего ломтика отрезать 2 секции.

4. Уложить на него половинку ягоды клубники — шапочку. Сверху положить маленький ломтик — это лицо. Из дольки зеленого яблока сделать поля шляпы.

5. Еще одну ягоду клубники разрезать пополам — это глаза — и уложить. Зрачки сделать из половинок ягоды черники.

6. Половинка клубники — это нос.

7. Из тонко срезанной кожуры зеленого яблока вырезать усы и бороду. Края нарезать на тонкие полоски.

8. Уложить бороду.

9. Из срезанного бочка красного яблока вырезать разные варианты губ.

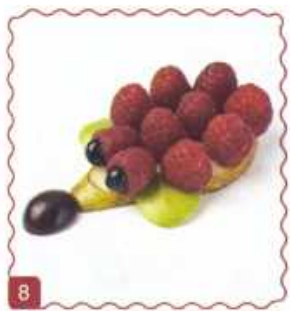
10. Уложить губы (на выбор) и усы. Тело можно вырезать из яблока, башмаки — из ягоды винограда.

ЕЖИК

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 груша
16 ягод малины
1 ягода зеленого винограда
1 ягода темного винограда
2 ягоды черники

1. Грушу разрезать на ломтики.
2. Средний ломтик — это туловище ежика.
3. Разрезать ягоду винограда пополам и выложить на туловище лапки.

4. Выложить в один слой ягоды малины — иголки.
5. Из 2 ягод малины и черники сделать глаза.
6. Уложить глаза на мордочку.



7. Ягоду темного винограда разрезать пополам.
8. Половинка ягоды — это нос.
9. Выложить на туловище второй ряд ягод малины — иголки.

ЖИРАФ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 банан
1 ягода винограда
1 ягода черники
6 долек мандарина
2 ягоды черешни с плодоножками
1 ягода малины
1 груша

1. Выложить рядом 2 ягоды черешни.
2. Сверху положить грушу — это голова жирафа.
3. Выложить банан туловище.

4. От ягоды винограда отрезать кончики, среднюю часть разрезать пополам, не разрезая кожицы.
5. Разрезать ягоду черники пополам — это зрачки.
6. Аккуратно развернуть половинки винограда — это глаза.

7. Выложить зрачки на глаза.
8. Уложить глаза на голову.
9. Выложить рот — ягоду малины.

10. Выложить 2 пары ножек и ушки — дольки мандарина.

ЗЕБРА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 банан
1 красное яблоко
1 ягода черники
Розовый виноград

1. От красного яблока отрезать 2 круглых ломтика. В одном из них сделать горизонтальный надрез.

2. Вырезать секцию в форме полумесяца — это рот. С противоположной стороны сделать еще один горизонтальный надрез.

3. Вырезать секцию — это мордочка зебры.

4. Банан разрезать на 2 части. Очистить со стороны носика и разрезать пополам. Уложить одну половинку срезом вниз — это голова. Сделать в ней надрез для ушек.

5. Из ломтика яблока вырезать уши и вставить в надрез. Уложить голову на мордочку.

6. Нарезать несколько ягод винограда кружочками, удалить мякоть. Полоски виноградной кожуры уложить на мордочку.

7. Ломтик банана разрезать пополам — это глаза. Зрачки сделать из половинок ягоды черники. Уложить глаза на голову.

8. Ягоду винограда надрезать поперек, не дорезая до кожуры. Развернуть половинки ягоды и уложить на мордочку — это нос. Вырезать зубы из кожуры зеленого яблока.

9. Вторую половинку банана выложить в виде туловища зебры. Сделать полоски из кожуры винограда.

10. От ломтика яблока отрезать 5 полосок — это хвост и ноги — и приставить к туловищу.

КОШКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 апельсин
1 ягода зеленого винограда
1 ягода черники
1 ягода черешни
4 плодоножки черешни

1. Апельсин очистить и разделить пополам.

2. От одной половинки отделить 3 дольки. 2 целые дольки — это туловище и хвост. Третью разрезать на 2 части — это ушки.

3. Вторая половина апельсина — это голова. Сделать щель между дольками — это рот. Такую же щель сделать с противоположной стороны и вставить уши.

4. Разрезать ягоду винограда пополам.

5. Вырезать в каждой половинке маленькие секции — это глаза.

6. Такие же секции вырезать из ягоды черники — это зрачки.

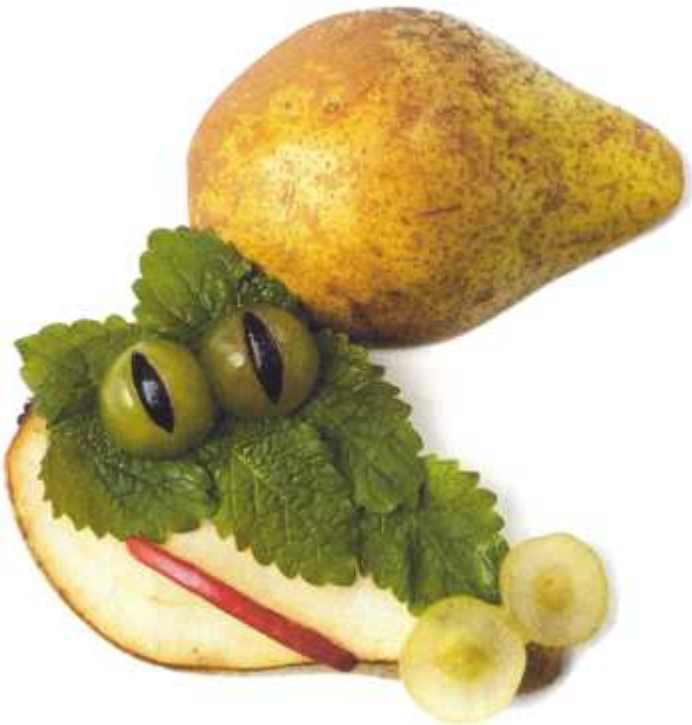
7. Выложить глаза.

8. Черешню разрезать пополам.

9. Из одной половинки выложить нос.

10. Выложить туловище, хвост и ножки из плодоножек черешни.

КРОКОДИЛ



ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 груша
1 ломтик красного яблока
2 ягоды зеленого винограда
1 ягода черники
6 листиков мяты

1. Грушу разрезать на ломтики.

2. Средний ломтик груши — это голова.
3. Выложить листики мяты, как показано на фото.

4. Надрезать ягоду винограда, не разрезая кожицы.
5. Развернуть ягоду винограда и вырезать в каждой из них по сектору — это глаза. Такие же секторы вырезать из черники — это зрачки.
6. Вставить зрачки.

7. Уложить глаза на мордочку.
8. От целой ягоды винограда отрезать 2 кружочка.
9. Уложить их на мордочку — это ноздри.

10. Из кусочка красного яблока вырезать рот. Выложить туловище — ломтик груши.

МУХА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 красное яблоко
1 груша
1/2 абрикоса
2 ягоды черешни
1 ягода зеленого винограда
1 ягода черники
1 ягода малины
2 листика мяты

1. Отрезать от груши бочок и 1 ломтик.

2. Яблоко нарезать тонкими ломтиками.

3. Отрезать от ломтика яблока 6 полосок и уложить на целый ломтик яблока — это туловище и ножки.

4. Сверху положить ломтик груши — это голова.

5. На голову положить половинку абрикоса.

6. Выложить 2 ягоды черешни с плодоножками — усиками.

7. От ягоды винограда отрезать кончики, среднюю часть разрезать пополам, не разрезая кожицы.

8. Аккуратно развернуть половинки — это глаза. Разрезать чернику пополам — это зрачки. Уложить глаза на ягоды черешни.

9. Рот сделать из ягоды малины.

10. Вставить крылышки — листики мяты.

МЫШКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
2 сливы
1 ягода зеленого винограда
1 ягода черешни
2 ягоды черники

1. От сливы отрезать круглый ломтик.

2. Поставить сливу на срез — это голова. Отрезать 2 круглых ломтика — уши.

3. Сместить их немного назад.

4. Выложить целую сливу — туловище.
5. Из отрезанного круглого ломтика сливы вырезать колечко.
6. Разрезать его и заострить кончик — это хвост.

7. Выложить хвост к туловищу.
8. Уложить мордочку — ягоду винограда.
9. Разрезать черешню пополам, вынуть косточку — это глаза.

10. Срезать ломтики по бокам ягоды черники — это зрачки. Выложить носик — ягоду черники.

ОБЕЗЬЯНКА

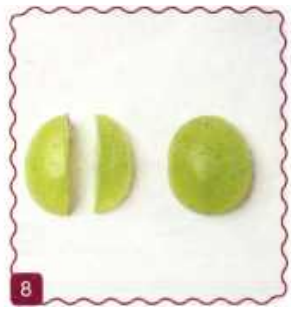
ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
2 сливы
2 ягоды зеленого винограда
1 ягода черешни
4 плодоножки черешни
1 ягода черники

1. От сливы отрезать боковые части. Получится мордочка.
2. Наколоть мордочку на зубочистку.
3. Выложить уши так, как показано на фото.

4. Из отрезанного круглого ломтика сливы вырезать колечко.

5. Разрезать его и заострить кончик — это хвост.

6. Из оставшейся части сделать нос.



7. От ягоды винограда отрезать кончики, серединку разрезать пополам. Из ягоды черники вырезать зрачки и выложить на мордочку.

8. Ягоду зеленого винограда разрезать пополам, одну из половинок разрезать на 2 части.

9. Выложить виноград в виде рта обезьянки.

10. Из сливы выложить туловище.

11. Из плодоножек черешни выложить ножки, а из отрезанной полоски сливы — хвост.

ОВЕЧКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 красное яблоко
15 ягод малины
2 ягоды черники
1 абрикос

1. От яблока отрезать бочок и 3 ломтика.

2. Самый большой ломтик — это голова. Из ломтика меньшего размера вырезать деталь, как показано на фото.

3. Сделать вырез в кожуре — это рот.

4. Уложить деталь на голову.

5. Абрикос разрезать пополам. Одну из половинок разрезать на 3 части.

6. Уложить среднюю часть на голову, как показано на фото.

7. Приставить к ней боковые части — это уши.

8. Вторая половинка абрикоса — это мордочка.

9. Сделать глаза из ягод черники.

10. Уложить на голову малину: 3 ягоды вверху и 2 по бокам, еще 2 поверх ушек и 2 сверху — это шерсть.

11. Выложить оставшийся ломтик яблока — туловище и уложить на него ягоды малины. Из тонкого ломтика яблока вырезать ножки.

ПЕЛИКАН

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 красное яблоко
1 желтое яблоко
2 ягоды черники или смородины

1. От яблока отрезать бочок и 2 ломтика. Меньший разрезать на 2 дольки. Маленькая долька — это шея пеликана, большая — голова. Большой ломтик яблока разрезать на овал и полумесяц — крыло и туловище.

2. Приставить к туловищу шею.

3. На шею уложить голову.

4. На голову поместить 2 ягоды черники — глаза.

5. От красного яблока отрезать бочок и разрезать на две части — это клюв.

6. Уложить клюв, как показано на фото.

7. Отрезать от красного яблока еще один бочок, разрезать его на 2 части.

8. Одну половинку разрезать на 2 части — это лапки.

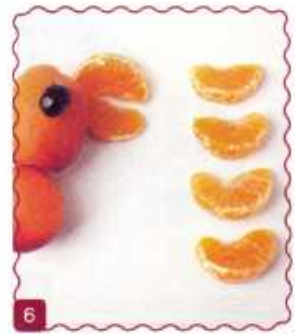
9. Приставить лапки к туловищу.

10. Уложить на туловище овальную дольку яблока — крыло.

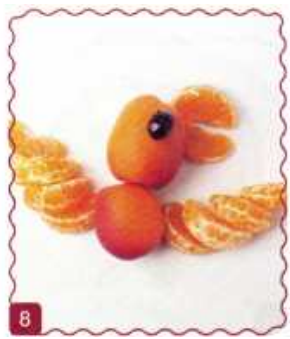
ПОПУГАЙ

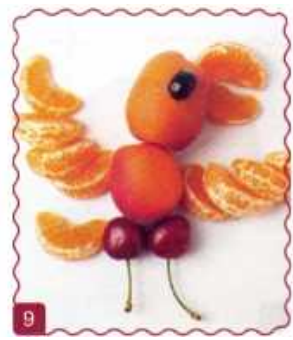
ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
2 абрикоса
1 ягода черники
1 мандарин
2 ягоды черешни с плодоножками

1. Абрикосы выложить в виде головы и туловища.
2. Чернику разрезать пополам.
3. Одну половинку уложить на голову — это глаз.



4. Очистить мандарин и разобрать на дольки.
5. Выбрать 2 дольки — это клюв.
6. Еще 4 дольки сортировать по размеру.





7. Приложить дольки к туловищу в виде крыла.
8. Выложить второе крыло.
9. Приставить ножки — 2 ягоды черешни и хвост дольку мандарина.

ПТИЧКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
2 сливы
2 ягоды зеленого винограда
1 ягода черники

1. От сливы отрезать ломтик и уложить срезом вверх — это голова птички.

2. Ягоду винограда разрезать вдоль пополам и уложить на голову — это глаза.

3. Вторую ягоду винограда разрезать пополам, затем на

четвертинки.

4. Из одной четвертинки вырезать узкую секцию — это клюв.

5. Уложить клюв между глазами.

6. Разрезать ягоду черники пополам и выложить из них зрачки.

7. Вторую сливу разрезать пополам, удалить косточку и выложить туловище.

8. Ломтик разрезать пополам — это крылья.

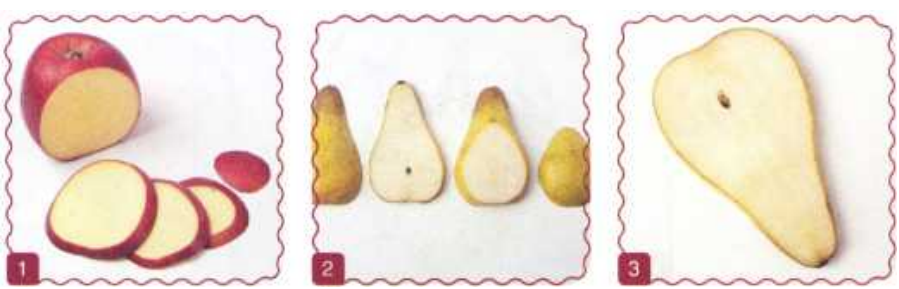
9. Бочок разрезать на 4 части.

10. Из боковых частей выложить ножки; средние части

разрезать на кусочки и выложить лапки.

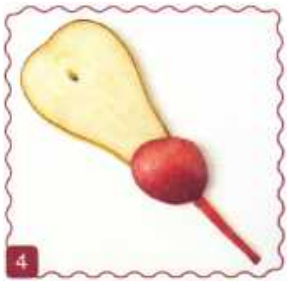
ПЧЕЛКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 груша
1 красное яблоко
1 ягода зеленого винограда
1 ягода черники



1. От яблока отрезать бочок и 3 ломтика.
2. Грушу разрезать вдоль на 4 ломтика.

3. Уложить средний ломтик груши, как показано на фото, — это туловище пчелки.



4. Срезать кожуру у ломтика яблока и уложить в виде хоботка. Сверху положить ломтик красного яблока.

5. 2 ломтика яблока разрезать пополам — это крылья.

6. Ломтик груши нарезать на дольки, как показано на фото, и уложить на туловище.

7. Разрезать чернику пополам — это зрачки.

8. Ягоду зеленого винограда разрезать вдоль, не разрезая кожицы. Развернуть дольки и срезать на каждой из них круглые ломтики — это глаза.

9. Положить зрачки на срезы. Выложить глаза.

10. Крылья можно сделать из долек апельсина.

СНЕГОВИК

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 красное яблоко
1 зеленое яблоко
1 ягода клубники
2 ягоды черники

1. От красного яблока отрезать круглый ломтик кожуры и 3 тонких ломтика мякоти.

2. Из 3 ломтиков выложить снеговика.
3. Разрезать клубнику вдоль пополам.

4. Одну половинку выложить в виде носика снеговика.
5. От зеленого яблока отрезать 2 ломтика.
6. Уложить один из них на голову.

7. Второй разрезать на 3 части. Две крайние — это ножки.
8. Среднюю часть уложить на голову — это шляпа.
9. Глаза выложить из ягод черники.

10. Рот вырезать из ломтика кожуры.
11. Приставить ножки.

СОБАЧКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 апельсин
2 ягоды черники
3 ягоды малины
1 ягода черешни
2 кружочка грейпфрута

1. Апельсин очистить и разделить на дольки. Выбрать 5 долек, одну из которых разрезать пополам.

2. Уложить 2 целые дольки друг на друга — это голова.

3. Уложить на нее половинки дольки — это щечки.

4. Выложить ушки.
5. Из ягод малины и черники сделать глаза.
6. Выложить глаза и нос из черешни.

7. Отрезать кружок грейпфрута.
8. Уложить на него голову. Сделать из малины рот.
9. Выложить туловище — еще один кружок грейпфрута. Ножки сделать из половинок дольки апельсина, хвост — из целой дольки.

СОРОКОНОЖКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 абрикос
1 ягода розового винограда
7 ягод зеленого винограда
1 ягода черники
8 ягод черешни с плодоножками

1. Абрикос положить на бок, как показано на фото — это голова.

2. От ягоды винограда отрезать кончики, среднюю часть разрезать пополам, не разрезая кожицы.

3. Аккуратно развернуть ягоду винограда — это глаза. Разрезать ягоду черники пополам — это зрачки.

4. От ягоды розового винограда отрезать бочок — это нос.

5. Уложить глаза и нос на голову.

6. Выложить ягоды черешни в 2 ряда.

7. Подобрать по размеру ягоды винограда.

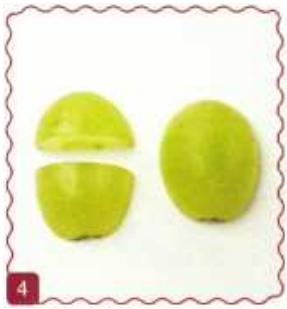
8. 4 большие ягоды положить сверху между черешнями, 2 маленькие выложить сзади — это туловище.

9. Соединить голову с туловищем.

СТРАУС

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
2 сливы синего и 1 розового цвета
4 ягоды зеленого винограда
2 ягоды красной смородины

1. Из сливы вырезать секцию — это голова.
2. Из розовой сливы вырезать 3 секции — клюв и ноги.
3. Вставить клюв в вырез в голове.



4. Ягоду винограда разрезать вдоль пополам. Одну из половинок разрезать на две части — это глаза.
5. Уложить их на клюв.
6. У ягод красной смородины срезать тонкий ломтик для устойчивости и уложить срезом вниз — это зрачки.

7. Выложить шею — 2 ягоды винограда.
8. К шее приставить целую сливу — туловище, ноги и хвост из половинок винограда.

СУРИКАТ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 груша
1 ломтик красного яблока
1 ломтик зеленого яблока
1 ягода винограда
2 ягоды черники

1. Грушу разрезать вдоль на 4 ломтика.

2. Уложить средний ломтик груши, как показано на фото, — это голова.

3. Срезать 2 круглых ломтика с зеленого яблока и выложить уши.

4. Сверху положить крайний ломтик груши — мордочку.

5. Ягоду зеленого винограда разрезать вдоль, не разрезая кожицы. Развернуть дольки и срезать на каждой из них круглые ломтики — это глаза. Разрезать чернику пополам — это зрачки.

6. Уложить зрачки на срезы.

7. Выложить глаза на мордочку.

8. Вырезать рот из кожуры красного яблока. Нос сделать из ягоды черники.

9. Выложить туловище — большой крайний ломтик и хвост — тонкий ломтик красного яблока.

10. Лапки вырезать из ломтика зеленого яблока.

ТАНЦУЮЩАЯ ВИТАМИНКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 абрикос
14 ягод черники
1 ягода зеленого винограда
1 ягода клубники
4 черешни с плодоножками

1. Абрикос положить на бок, как показано на фото, — это

голова.

2. Выложить поверх ряд ягод черники.

3. Из оставшихся ягод выложить прическу.

4. От целой черники отрезать 2 ломтика — это зрачки.

5. Ягоду винограда разрезать вдоль пополам, не разрезая кожицы.

6. Аккуратно развернуть половинки — это глаза.

7. Уложить на них зрачки.

8. Выложить глаза на голову.

9. Положить туловище — ягоду клубники.

10. Уложить ноги и руки — ягоды черешни с плодоножками.

ТУШКАНЧИК

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
2 сливы
2 ягоды зеленого винограда
2 ягоды черники
9 ягод красной смородины

1. Сливу положить на бочок и вырезать секцию — это рот.

2. Поставить сливу на основание и вырезать еще 2 секции по бокам — это уши.

3. Срезать уголок, как показано на фото, — это место для

носа.

4. Вставить в вырезы ушки.

5. От ягоды винограда отрезать кончики. Среднюю часть разрезать на 2 кружочка — это глаза.

6. Отрезать ломтики от ягоды черники — это зрачки.

7. Целую ягоду винограда разрезать вдоль пополам. Одну из половинок разрезать на 2 секции. Одну из них разрезать пополам — это зубы. Вставить зубы в рот. Выложить глаза.

8. Нос сделать из целой ягоды черники.

9. Выложить туловище — целую сливу.

10. Оставшуюся половинку ягоды винограда разрезать на 2 части — ножки. Выложить хвост из красной смородины.

УЛИТКА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
1 красное яблоко
1 ягода зеленого винограда
1 ягода темного винограда

1. От яблока отрезать 4 ломтика.
2. Большой ломтик — это туловище.
3. Следующий по размеру ломтик разрезать пополам.

4. Одну часть уложить на туловище в виде хвоста.
5. Вторая половинка — это шея.
6. 2 маленьких ломтика уложить в виде раковины.

7. Ягоду зеленого винограда разрезать поперек, не разрезая кожицы. Развернуть дольки и срезать на каждой из них круглые ломтики. Такие же ломтики отрезать от ягоды темного винограда — это глаза.
8. Уложить глаза на срезы.
9. Выложить на шею дольки винограда — это голова.

10. От оставшегося яблока отрезать тонкий ломтик. Вырезать из него рожки.

СВЕЖИЕ ИДЕИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И УКРАШЕНИЯ БЛЮД! АСТРЫ, ГВОЗДИКА, КОЛОКОЛЬЧИК, ЛИЛИИ, МАКИ,

МАРГАРИТКИ, ОДУВАНЧИКИ, ПИОНЫ, РОЗЫ, ХРИЗАНТЕМЫ, ТЮЛЬПАНЫ, ФИАЛКИ — ВЫ СМОЖЕТЕ ВЫРЕЗАТЬ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ПРАКТИЧЕСКИ ЛЮБОЙ ЦВЕТОК ИЛИ ДАЖЕ ЦЕЛЫЙ БУКЕТ И ПОМЕСТИТЬ ЕГО В ВАЗУ ИЗ ДЫНИ ИЛИ ТЫКВЫ. А ЗАБАВНЫЕ ФИГУРКИ ЖИВОТНЫХ — ДИНОЗАВР, ЗАЯЦ, БЕЛОЧКА, ПТИЧКА, ОБЕЗЬЯНКА — ИЗ ОБЫЧНЫХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ПОМОГУТ СДЕЛАТЬ НЕЗАБЫВАЕМЫМ ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК ИЛИ СЕМЕЙНУЮ ТРАПЕЗУ.

ВСЕ, ЧТО НУЖНО, — ЭТО НАРВАТЬ И УЛОЖИТЬ НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ В СООТВЕТСТВИИ С ПОШАГОВЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ И КРАСОЧНЫМИ ФОТОГРАФИЯМИ.